grossa la farai allessar, & la minor friger guardandoti non esser ponto daquella spina ch ha nela testa ch, e venenosa.

Calamari.

Vanno seroando piu piccoli tanto seroando meglior & lauali molto bene gli farai vn pieno como e, detto de le tenche ti uerscie, e miglior se tu sai & frigirale in bono olio mettendoli di sopra del suco di naranci, & qualch bone spetie, Et lo grosso poi allessar tagliandolo i pezi a modo ch si fa la troppa de vcello, o di boue con poco brodo, e fa ch sia ben cotto, & co esso mettirai del petrosello tagliato menuto co de le spetie, Item essendo grosso il farai aqueste altro modo lauandolo prima con vn poco de vino bianco, & vn poco de agresto, & vn poca di sapa premendone ben fora insieme co queste cose quello suo nero, ch co quello si fa il sapor, & prendirai vna onca de amandole brucculate co lacener calda, & pista molto bene vn poco di pane bruscolato, o no como ti piace pesto i seme co queste, Et tutte queste cose distemperarai co quella lauatura del calamaro sopradetto passando ogni cosa per lastamegna le farai vn poco bollir agiognendoli dentro de la Canella, del Zenzeuero, & vn pochi di garofoli, & frutto el dutto calamaro

in bono olio gli mettirai di sopra questo sapor.

Gelatina de pesce.

Rendirai dellacqua, del vino, & dellaceto, & per ch piu se conserui & duri gli mettirai poca acqua, & molta spetiaria, Et per ch sappi qual pesce e migliore & piu substantioso da fare brodo per gelatina, ti duco ch latenca elluccio, e quanto piu sono grassi & grossi, tanto sono meglio, Et nota ch questo tale pesce non vole essere raschiato, ma solamente aperto, & vole esser ben fresco cocendolo bene ad ascio in poco brodo tanto ch solamente stia coperto, & questo p chel brodo prenda piu substatia, Et quando ti pare ch sia il pesce ben cotto caualo fora & scorticalo tutto & mettilo da parte, ma la sua pelle remettirai ancora abollir nel brodo per vn pezo Et quando ti parera ch habia bolluto abastanza colerai molto bene il dutto brodo observando tutto lordin el modo descripto nel capitolo de la gelatina de lacarne: cosi i farla chiara & bella co in ogni altra cosa ricordandoti ch questa vole hauere & sentir piu dispetie, & poterai i questo tal brodo metter in gelatina di pesci marini cotti da parte & seperati, Item dogni altra rasion di pesce ch piu ti piacera.